

Kaiseki Menü "Kurama Special"

11. Mai 2017

für Club des 7-7

5. Mai ist Bubentag in Japan. Die Karpfenfahnen sind am Mast angehängt und schwimmen im Himmel. CHIMAKI (Klebreiskuchen mit süss gekochten Azukibohnen im Kaiser-Eichenblatt) wird gegessen, und im Wohnzimmer werden Dekor vom Samuraihelm aufgestellt. Sie können solche japanischen Maizeichen in unserem Menü bestimmt entdecken.

| | | |
|-------------------------------------|--|-----------------------------|
| Aperitif | | Pflaumenwein mit Crasheis |
| Amuse bouche | <p>Kaiseki Vorspeisenvariation</p> <p>** CHIMAKI Sushi mit Krabbenfleisch im Bambusblatt</p> <p>** Bambus an grüner Sauce aus japanischem Pfeffer</p> <p>NARUTO MAKI-Japanische Eierstichrolle mit Meerlattich</p> <p>** Creamkäse in Saikyo Misopaste eingelegt</p> <p>Lachsrogen in einer Kohlravitasche</p> | José Pariente Verdejo Rueda |
| Suppe | <p>*** Klare, japanische Dashiuppe</p> <p><small>Kloss aus Crevetten, Zuchetti, Karotten, Rettich, Japanischer Pfeffer, Silbercrêpe aus Pfeilwurzelmehl</small></p> | José Pariente Verdejo Rueda |
| Sashimi | <p>Sashimi Création</p> <p>** Saisonaler Meerbrasse in dünnem Blatt aus Rettich</p> <p>Tintenfisch</p> <p>Thunfischwürfeln, Amaebi</p> <p>** Sakura-Shio (getrocknete Kirschlorne mit Salz gemischt)</p> <p><small>Sojasauce mit Dashi-Bouillon, gesalzene Riementangstücke, Wasabi nature</small></p> <p>IRIZAKE (Dashi, Sake, Pflaumen. So haben die Japaner im Mittelalter gedippt.)</p> | Sake Ozeki |
| Grilliertes | <p>** Loup de mer an grüner Paste aus japanischem Pfeffer und Misopaste</p> <p><small>Tomate in Honig gekocht, Lotuswurzel in Essig eingelegt, Gingkonuss</small></p> | Sake Toko |
| Gesottenes | <p>Knödel aus Klebreis und Rettich an Pfeilwurzelmehlsauce mit Shiitakepilzen</p> <p><small>Plerotus, Pak Choi</small></p> | Sake Tatenogawa |
| Stäbchenpause (Mund-Erfrischung) | <p>Entenbrust sautiert</p> <p><small>Zwiebel, Shisoblatt, Zitrusessig</small></p> | Sake Takashimiz |
| Reis | <p>** Sushis mit kalstgeräuchertem Züriseefelchen und Lachs in Bambusblatt</p> | Sake Takashimiz |
| Dessert | <p>* Mousse aus Erdbeeren</p> <p>Klebreisklösschen mit schwarzen Sesamkernen</p> <p>Früchte</p> | Kaffee, Tee, Grüntee |

CHF 180.00

* Frühling-Spezialität in Europa ** Frühling-Spezialität in Japan *** Ohne Salz: respektiert den Geschmack und den Duft der Materialien

Salzwasserfische (NZ, F, I, SP, PORT, NOR, SWE, DEN, CAN, JP, AUS) Rindfleisch (USA, CH, JP), Süßwasserfische aus dem Zürichsee (Berufsfischerei Weidmann), *Fleisch aus den USA kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderer erzeugt worden sein